

www.annaberra.it



Anna Berra



RAMANDOLO - DOCG

ZONA DI PRODUZIONE: D.O.C.G. Ramandolo.

VITIGNO: 100% Verduzzo Friulano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre/Novembre.

VINIFICAZIONE: Le uve, dopo aver raggiunto un buon grado di appassimento sulla pianta al fine di ottenere una concentrazione degli zuccheri, vengono in parte diraspate e pressate sofficemente e in parte vengono raccolte in piccole cassette e poste in appassimento (fruttaio). La vinificazione continua in botti di inox a temperatura controllata per esaltare la ricchezza degli aromi, mentre il mosto delle uve passite viene posto a fermentare in barrique di rovere francese per lunghi periodi 24/36 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol. circa.

COLORE: Giallo dorato intenso.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: Impatto olfattivo intenso e complesso, di grande eleganza e pulizia nel suo bouquet di frutta secca, miele di castagno, albicocca e fichi maturi. È un vino caldo e morbido, non stucchevole in bocca e con una buona acidità.

Caratteristica tipica Presenza di tannini che fanno del Ramandolo un vino "dolce non dolce".

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C.

ABBINAMENTI: Vino da meditazione o da abbinare a torte secche a base di noci, mandorle o frutta secca. Da provare con formaggi stagionati ed erborinati, lardo e i salumi d'oca.